

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 42668

1 december 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „SLAVONSKI KULEN"/„SLAVONSKI KULIN"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 375 van 12 november 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 12 december 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 375/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag([1]).

ENIG DOCUMENT

„SLAVONSKI KULEN"/„SLAVONSKI KULIN"

EU-nummer: HR-PGI-0005-01216 – 20.3.2014

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Slavonski kulen"/„Slavonski kulin"

2. Lidstaat of derde land

Republiek Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Slavonski kulen"/„Slavonski kulin" is een verduurzaamde worst gemaakt van een mengeling van hoogwaardig varkensvlees, rugspek, zout en kruiden die in een natuurlijk worstvel (varkenscaecum) wordt gestopt. In de loop van minstens 150 dagen ondergaat de gevulde darm een aantal opeenvolgende processen van fermentatie, koud roken, drogen en rijpen.
Ongeacht het tijdstip waarop de productie begint, moet de „Slavonski kulen"/„Slavonski kulin" van elke producent aan het eind van het minstens 150 dagen durende productieproces de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen hebben zoals beschreven in punt 3.2.
Aan de buitenkant ziet „Slavonski kulen"/„Slavonski kulin" eruit als een cilinder, maar de vorm kan variëren afhankelijk van de grootte en het volume van de varkensdarm. De worst is gelijkmatig licht- tot donkerbruin, heeft een glad oppervlak zonder vlekken of scheurtjes en wordt afgebonden met henneptouw dat de natuurlijke golving van het caecum volgt. In de dwarsdoorsnede is te zien dat de vlees- en vetdeeltjes goed gemengd zijn, zonder zichtbare bindweefselresten. Het vlees is licht- tot donkerrood van kleur, terwijl het vet wit tot oranje van kleur is, en de „kulen" heeft geen of slechts een heel licht uitgesproken donkere buitenrand.

De worst heeft een aangenaam aroma: rook van loofhout aan de buitenkant en gefermenteerd varkensvlees, paprika en knoflook met een zachte, rokerige toets aan de binnenkant. Hij heeft een stevige consistentie, is niet brokkelig, is gemakkelijk in plakjes te snijden en gemakkelijk te kauwen. De smaak is intens, gekenmerkt door het gefermenteerde, gerijpte varkensvlees, zout en pikant, maar zonder aciditeit of bitterheid.
Wanneer „Slavonski kulen"/„Slavonski kulin" in de handel wordt gebracht, moet hij minstens 900 g wegen en de volgende fysisch-chemische eigenschappen hebben: watergehalte van hoogstens 40%, vetgehalte van hoogstens 35% en wateractiviteit (aw) van minder dan 0,90.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Slavonski kulen"/„Slavonski kulin" wordt alleen gemaakt van het vlees van varkens die werden geworpen en vetgemest in het in punt 4 gedefinieerde geografische gebied. Er moet gebruik worden gemaakt van de afstammelingen van varkens van het autochtone Zwarte Slavonische ras, de raszuivere en lokaal gefokte Grote Yorkshire- en Zweedse Landrace-rassen, kruisingen van twee rassen en terugkruisingen van deze rassen en kruisingen van drie van deze rassen met het Duroc-ras. Er moet gebruikt worden gemaakt van gecastreerde beren en van zeugen (gelten en niet voor de fok bestemde jonge zeugen) met een leeftijd tussen 12 en 20 maanden en een definitief gewicht van minstens 140 kg.
Alleen de volgende categorieën van varkensvlees worden gebruikt in „Slavonski kulen"/„Slavonski kulin": eerste categorie (I) – de poot (zonder de schenkel), het lendenstuk en het achterste stuk van de longissimus dorsi (lange rugspier); tweede categorie (II) – schouderbladen (zonder voorpoten); en derde categorie (III) – de nek en stevig spek van het achterstuk (niet meer dan 10%). Een schoongemaakt en leeg caecum doet dienst als omhulsel voor de worst. De vulling wordt gekruid met keukenzout, pikante en zoete rode paprika en knoflook.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle productiefasen van „Slavonski kulen"/„Slavonski kulin", inclusief het vetmesten van de varkens, moeten plaatsvinden in het in punt 4 gedefinieerde geografische gebied. Het productieproces omvat het bereiden van de vulling, het fermenteren, het koud roken, het drogen en het rijpen. De productiecyclus loopt elk jaar van 1 november tot 31 maart.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Slavonski kulen"/„Slavonski kulin" wordt geproduceerd in een specifiek deel van de Kroatische regio Slavonië. Dit gebied valt binnen de administratieve grenzen van de steden en gemeenten van de volgende provincies:
provincie Vukovar-Srijem: volledig; de volgende steden en gemeenten van de provincie Osijek-Baranja: Belišće, Donji Miholjac, akovo, Našice, Osijek, Valpovo, Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, urđenovac, Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanjska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Petrijevci, Podgorač, Podravska Moslavina, Punitovci, Satnica akovačka, Semeljci, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci en Vuka; provincie Slavonski Brod-Posavina: volledig; provincie Požega-Slavonia: volledig; de volgende steden en gemeenten van de provincie Sisak-Moslavina: Lipovljani, Kutina (de dorpen Banova Jaruga, Međurić, Jamarica en Janja Lipa), Novska en Jasenovac; de volgende steden en gemeenten van de provincie Bjelovar-Bilogora: Garešnica (de dorpen Duhovi, Gornji Uljanik, Uljanik, Uljanički Brijeg en Hrastovac), Dežanovac, Končanica, ulovac, Sirač en Daruvar; de volgende steden en gemeenten van de provincie Virovitica-Podravina: Virovitica, Slatina, Orahovica, Crnac, Čačinci, Čađavica, Gradina, Lukač, Mikleuš, Nova Bukovica, Pitomača (de dorpen Stari Gradac, Starogradački Marof en Križnica), Sopje, Suhopolje, Špišić Bukovica, Voćin en Zdenci.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” en het geografische gebied is gebaseerd op de volgende factoren: de traditionele kennis van de lokale producenten en de gunstige klimaatomstandigheden om het vlees op een natuurlijke wijze te verwerken en te verduurzamen.
Uit historische gegevens blijkt dat „kulen” al meer dan 200 jaar in Slavonië wordt geproduceerd. Het gebied heeft een lange traditie in de gewasteelt en veehouderij, en de omstandigheden zijn er altijd al goed geweest om varkens te fokken en varkensvlees te verwerken. De intensievere commerciële ontwikkeling van de varkensteelt in Slavonië begon in de 17e eeuw nadat de Turken zich hadden teruggetrokken en de Militaire Grens tot stand kwam. Op dat moment begon men op grote schaal varkens te kweken voor consumptie door het leger en grote consumptiepolen. De varkens werden aanvankelijk vooral gehouden voor het spek en het vet, en pas later, met de komst van het slagersberoep, vonden ook andere producten zoals worsten en „kulen” ingang.
Slavonië wordt gekenmerkt door een gematigd continentaal klimaat met koude winters en warme zomers. Het slachten van varkens en de productie van „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” vindt traditioneel plaats in de winter omdat de lage luchttemperatuur voor een goede natuurlijke omgeving zorgt om het vlees te verwerken. De gemiddelde luchttemperatuur tussen november en maart bedraagt 0,2 °C-6,9 °C, wat een goede natuurlijke bescherming biedt tegen het bederven van het vlees.
De beperkingen die worden opgelegd wat betreft de herkomst van de varkens, houden verband met de productietraditie van „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” en de faam die het product geniet.
„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” is een product dat voortkomt uit de Slavonische traditie om aan het begin van de winter varkens te slachten die thuis werden gehouden om vlees, vet en drooggezouten vleesproducten te verkrijgen waarmee de lokale gemeenschap zich tijdens het komende jaar kon voeden. De traditionele Slavonische varkensslacht behelst alle stappen van het eigenlijke slachten van het dier tot het produceren, roken en drogen van traditionele verduurzaamde vleesproducten. Het slachten van de varkens was een belangrijk sociaal evenement dat door familie, vrienden en buren werd bijgewoond en waarna werd gefeest, gezongen en gedanst. „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” werd gemaakt van het vlees van varkens die werden gefokt op de eigen boerderij of gekocht van naburige boerderijen. Deze traditie bestaat vandaag nog steeds. Er is niets dat erop wijst dat „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” ooit werd gemaakt van varkensvlees dat afkomstig was van buiten Slavonië.
„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” dankt zijn organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen aan de productiemethode en de traditie en knowhow van de lokale bevolking. Voor de productie van „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” werd altijd al een beroep gedaan op de specifieke knowhow en vaardigheden van lokale producenten om de grondstoffen en productiemethoden te selecteren. Alleen specifieke stukken vlees van hoge kwaliteit en rugspek van lokaal gekweekte, oudere en zwaardere varkens worden in het productieproces gebruikt. Tijdens de productie wordt een traditioneel recept gevolgd dat bestaat uit een mengeling van uitsluitend natuurlijke specerijen: zoete en pikante rode paprika, knoflook en keukenzout. Het vet vormt maar een klein gedeelte (tot 10%) van de vulling. Door het hoge vleesgehalte is „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” dan ook een erg hoogwaardige worst, maar ook een van de moeilijkste om te drogen.
Om de vulling in te brengen in een varkenscaecum, dat een relatief grote diameter heeft, en de resulterende, zware worst te verwerken, heeft de producent extra vaardigheden en kennis nodig om het product met de hand af te binden en gedurende een relatief lange periode te roken, te drogen en te laten rijpen. Dit maakt de productie van „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” technologisch complexer en tijdrovender in vergelijking met andere worsten.
De specifieke productiemethode geeft „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” een specifiek uiterlijk en kenmerkende eigenschappen. „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” wordt in het caecum van een varken gestopt dat met een touw wordt ingebonden in een kenmerkend patroon. Het product wordt aan de buitenkant lichtjes gerookt in de rook van haagbeuk, es of beuk. De binnenkant onderscheidt zich door een harmonieuze mozaïek van vlees- en vetdeeltjes die door maalplaten met gaatjes van 6-12 mm doorsnede zijn geperst. Omdat „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” zorgvuldig koud wordt gerookt in rook van loofhout, heeft het een zachte, rokerige toets, terwijl het aroma en de smaak van typisch zout en pikant gefermenteerd varkensvlees het gevolg zijn van de traditioneel gebruikte specerijen, het hoge gehalte aan mager vlees en de speciale techniek om het product gedurende verschillende maanden te drogen en te rijpen.
Dankzij de keuze voor ingrediënten van topkwaliteit, het traditionele recept, het productieproces en de timing, die generaties lang onveranderd zijn gebleven, krijgt „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” zijn kenmerkende eigenschappen en behoudt het product zijn band met de lokale gemeenschap.
„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” heeft zijn faam te danken aan de rol die het product speelt in het Slavonische erfgoed, aan zijn naam en aan het economische belang.
In het verleden was „kulen” een zeer gewaardeerd product, dat werd aangeboden aan een goede vriend of ten geschenke werd gegeven aan een belangrijk persoon. Omdat de productie vroeger relatief kleinschalig was, namelijk één „kulen” per varken, werd het product bewaard voor speciale gelegenheden en belangrijke gasten. „Kulen” wordt ook vermeld door tal van auteurs die het wel en wee van de inwoners van Slavonië en hun manier van leven beschrijven. Als gevolg van de toegeno-



men productie en de hogere koopkracht van de lokale bevolking komt het inmiddels vaker voor dat „kulen” wordt geserveerd of als geschenk gegeven. Openbare feestelijkheden, kerkelijke feesten, nationale feestdagen, traditionele ceremonieën en familiebijeenkomsten zijn nagenoeg ondenkbaar zonder „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin”. De traditie om „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” als geschenk aan te bieden, bestaat vandaag nog steeds (*Izravna prodaja seljačkih proizvoda*, Agrarno savjetovanje, Zagreb, 2005, p. 127).

De faam van „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” is ook verbonden met de naam van het product. De naam „Slavonski kulen” werd voor het eerst vermeld in 1968 in de krant Vinkovački list (Vinkovački list nr. 15, 12.4.1968, p. 5). Er dient te worden opgemerkt dat „kulen” in verschillende Kroatische dialecten is vervormd tot „kulin”, „kuljen” en „kulijen”. „Kulen” en „kulin” komen echter het vaakst voor. „Kulen” is de naam die door sprekers van het Štokavisch wordt gebruikt (het officiële, Kroatische, ljekavische dialect). „Kulin” wordt meer gebruikt door sprekers van het Ikavische dialect. De namen die vandaag de dag worden gebruikt in handels- en commerciële documenten (facturen, productetiketten, prijslijsten) zijn ofwel „Slavonski kulen” of „Slavonski kulin”.

Er zijn landbouwbedrijven in Slavonië waarvoor de productie van „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” een belangrijke bron van inkomsten is. Op de binnenlandse markt is de vraag naar het product groter dan het aanbod. Bovendien is „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” een van de weinige producten die landbouwbedrijven in Slavonië, vooral varkensfokkerijen, een concurrentieel voordeel kunnen bieden.

Het specifieke karakter van „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” in vergelijking met andere producten, is het gevolg van het gebruik van traditionele productiemethoden, de kwaliteit van de grondstoffen (de keuze voor stukken rijp vlees van inheemse of gedomesticeerde varkens), natuurlijke specerijen en een traditionele productieperiode.

Al deze elementen tonen het belang aan van „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” voor de bevolking van Slavonië, voor wie dit product niet alleen een traditioneel levensmiddel is, maar ook een integraal deel van hun culturele tradities en erfgoed.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen([2]).

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36.